

Pieczony królik



MARCELA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

udka królika	2 sztuki
marchew	2 sztuki
masło	1/3 kostki
ziele angielskie	5 ziaren
Liść laurowy suszony Prymat	4 sztuki
cebula	1 sztuka
sól	do smaku
tymianek	do smaku
czosnek	3 ząbki
woda	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka z królika podsmażamy na maśle z każdej strony, dodajemy pokrojona marchewkę i cebulkę. Czosnek siekamy i dodajemy do smażącego się królika. Posypujemy tymiankiem i solą.. Następnie dolewamy 1 szklankę wody i dusimy na małym ogniu. Następnie królika po raz kolejny delikatnie przysmażamy, A wywar z marchewką odlewamy do rondelka. Następnie udka przekładamy do naczynia żaroodpornego i zalewamy wywarem. Pieczemy w piekarniku około 2 godzin w 180 stopniach.